

Semaine du 2 mars au 8 mars 2026

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 2.3.	Potage aux flocons d'avoine Entrecôte de boeuf grillée Beurre Café de Paris Pommes de terre au four Choux de Bruxelles Compote de poires	Potage aux flocons d'avoine Gratin de pommes de terre et reblochon Salade de haricots verts Compote de poires
Mardi 3.3.	Crème de poireaux Saucisson vaudois Moutarde (portion) Lentilles vertes Salade verte et céleri-pomme Yoghourt fraise	Crème de poireaux Tajine de légumes et pois chiches Semoule de couscous Salade verte et céleri-pomme Yoghourt fraise
Mercredi 4.3.	Crème de pois jaunes Filet de limande tempura Sauce froide aux fines herbes Pommes de terre vapeur Poireaux à la crème Salade de fruits exotiques	Potage purée de légumes Omelette nature Sauce verte Pommes de terre vapeur Poireaux à la crème Salade de fruits exotiques
Jeudi 5.3.	Crème de légumes Chili con carne Tagliatelles Salade évasion Mandarines	Crème de légumes Chili sin carne Tagliatelles Salade évasion Mandarines
Vendredi 6.3.	Crème de courge Filet de truite meunière Sauce grenobloise Riz basmati Rutabaga et carottes Yoghourt pomme et cannelle	Crème de courge Risotto aux courgettes, tomates et lentilles corail Salade verte Yoghourt pomme et cannelle
Samedi 7.3.	Potage purée de céleri-pomme Demi coquelet rôti Sauce au vin rouge Spirales Salade batavia et trévis Compote d'ananas	Potage purée de céleri-pomme Ravioli aux légumes Sauce aux champignons Fromage râpé Salade batavia et trévis Compote d'ananas
Dimanche 8.3.	Crème de brocoli Emincé de veau aux champignons Polenta Romanesco vapeur Tiramisu	Crème de brocoli Escalope viennoise végétarienne Sauce aux petits légumes Polenta Romanesco vapeur Tiramisu